GAGGIA®

•Baby

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCÇOES E MODO DE EMPREGO

CE

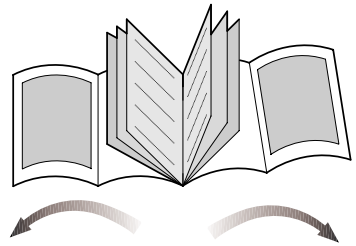
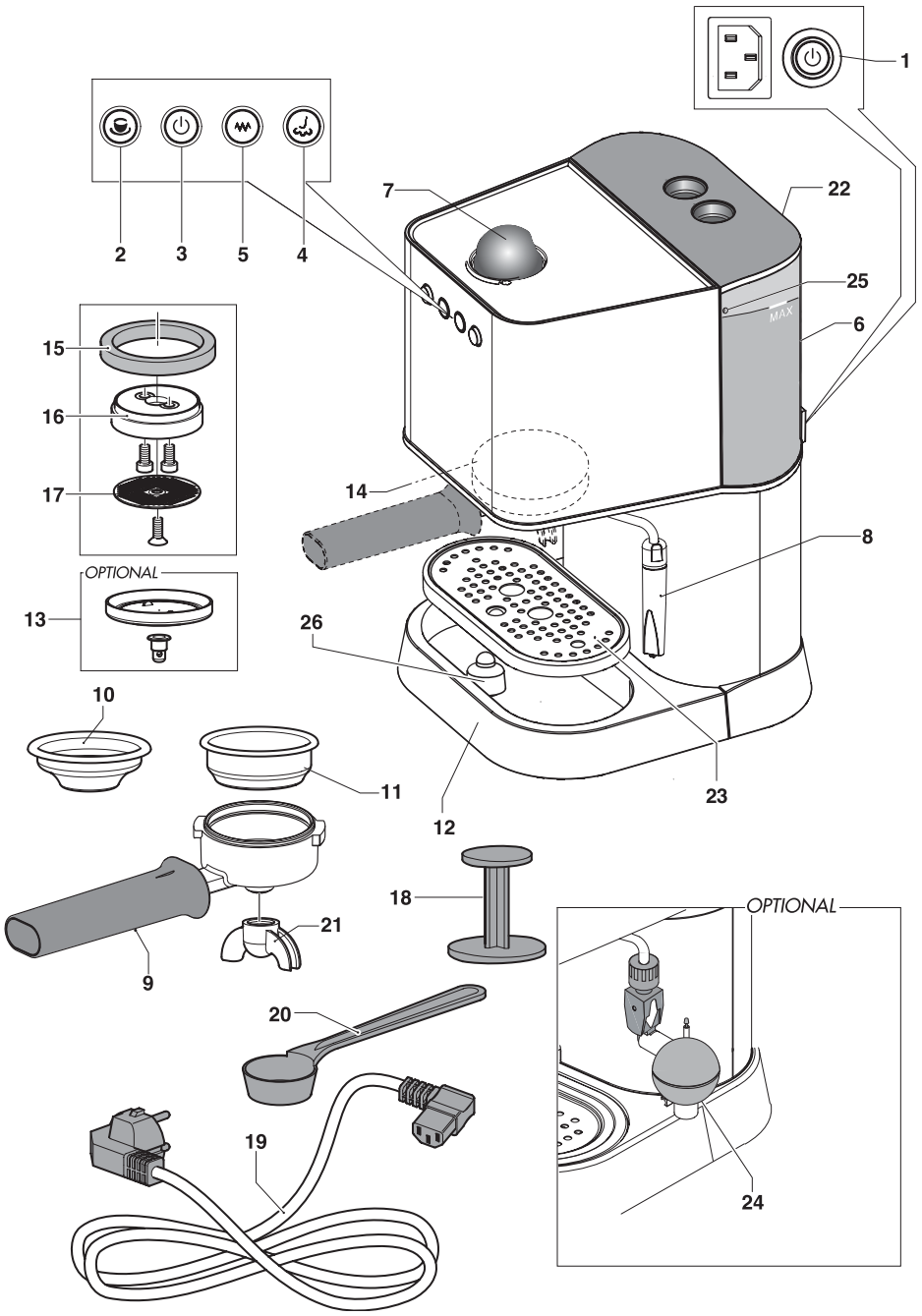
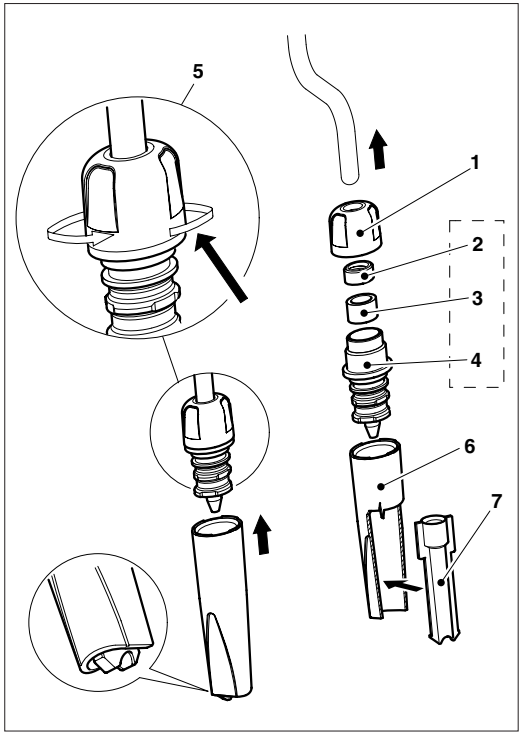


FIG.01



La prima volta che usate il pannarello, dovete ...
The first time you use the frother, you must...
Bei erstmaliger Verwendung des Schaumschlägers müssen Sie ....
La première fois que vous utilisez le mixeur, il faut.....
La primera vez que usa el esquema, siga las instrucciones que se detallan a continuación
De eerste keer dat u het stoompijpje voor het opschuimen van melk gebruikt, moet u .....
Quando se usa o bico pela primeira vez, deve-se ...



I

- Infilare la Ghiera filettata **1** sul tubo vapore.
- Inserire il gommino **3** nell'Iniettore **4**, inserire il Premigommino **2** sopra al Gommino **3**, calzare l'assieme **2-3-4** sul tubo vapore.
- Avvitare la Ghiera **1** sull'Iniettore **4**. Serrare **5**.
- Inserire il canotto esterno **6** come in figura.
- Il canotto interno **7** va montato correttamente, facendo sporgere la parte inferiore dal canotto esterno, come evidenziato nella figura.

GB

- Slide the Ring Nut **1** onto the steam hose.
- Place the Gasket **3** into the Injector **4**, and place the Gasket Press **2** over the Gasket **3**. Slide the assembly **2-3-4** over the steam hose.
- Screw the Ring Nut **1** onto the Injector **4.** Tighten **5**.
- Attach the external housing **6** as shown in the Figure.
- The internal sleeve **7** must be correctly installed, by protruding the lower part of the external sleeve, as shown in figure.

D

- Gewindenutmutter auf Dampfrohr aufsetzen.
- Gummiring **3** in Düse **4** einsetzen, Gumminiederhalter **2** auf Gummiring **3** aufsetzen, Komplex **2-3-4** in Dampfrohr einführen.
- Gewindenutmutter **1** auf Düse **4** schrauben. Festschrauben **5**.
- Außenbüchse **6** gemäß Abbildung einfügen.
- Das innere Rohr **7** ist korrekt anzubringen, wobei der untere Teil des Außenrohrs herausragt, wie es auf Abbildung zu ersehen ist.

F

- Glisser la douille filetée **1** sur le tuyau de la vapeur.
- Insérer le caoutchouc **3** dans l'injecteur **4**, insérer le presse-caoutchouc **2** sur le caoutchouc **3**, emmancher l'ensemble **2-3-4** sur le tuyau de la vapeur.
- Visser la douille **1** sur l'injecteur **4.** Serrer **5**.
- Insérer le manchon externe **6** comme il est indiqué sur la figure.
- Le manchon intérieur **7** doit etre installé de la façon correcte, en laissant dépasser la partie inférieure du manchon extérieur, comme indiqué par la figure.

E

- Introduzca el casquillo roscado **1** en el tubo de vapor.
- Introduzca la empaquetadura de anillo **3** en el inyector **4**, introduzca el aprieta-empaquetadura **2** en la empaquetadura **3.** Acto seguido, ubique el grupo **2-3-4** en el tubo de vapor.
- Enrosque el casquillo roscado **1** en el inyector **4.** Enroscar hasta el tope **5**.
- Introduzca el forro exterior **6** como se aprecia en la figura.
- Monte correctamente el tubo interior **7**, sobresaliendo el lado inferior del tubo exterior, como señalado en la figura.

NL

- Schuif de getapte sluitring op het stoompijpje.
- Schuif het rubbertje **3** in het spuitstuk **4**, schuif de rubberhouder **2** op het rubbertje **3**, zet het geheel **2-3-4** op het stoompijpje.
- Draai het einddopje **1** op het spuitstuk **4.**
- Bevestig het buitenste mondstuk **6** op het spuitstuk, volgens de afbeelding.
- De binnenste schuif **7** wordt op de juiste manier gemonteerd door het onderste gedeelte van de buitenste schuif uit te laten steken zoals getoond wordt in figuur.

P

- Enfie o casquilho roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha **3** no injector **4**. Introduza o pressionador da borracha **2** por cima da borracha **3**; a seguir introduza o grupo **2-3-4** no tubo de vapor.
- Enrosque o casquilho roscado **1** no injector **4**.
- Introduza o canote externo **6** como ilustrado na figura.
- O pequeno tubo interno **7** deve ser montado corretamente, fazendo sair a parte inferior do pequeno tubo externo, como evidenciado na figura.

FIG.02

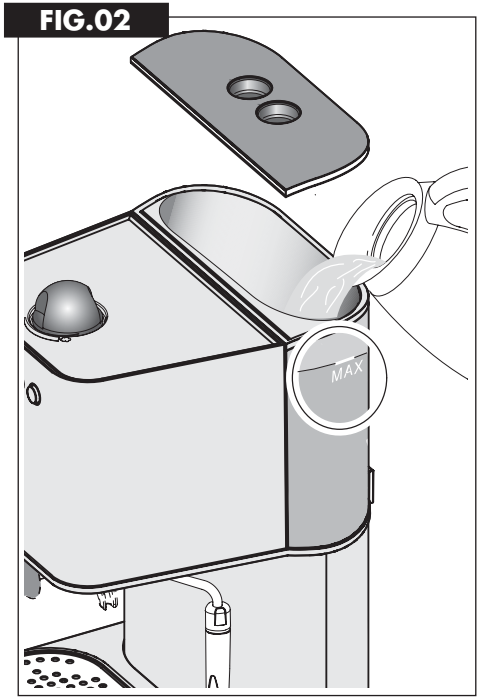


FIG.04

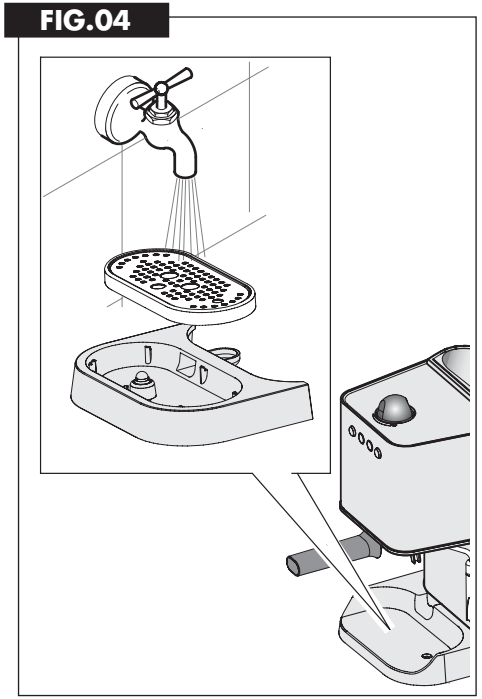
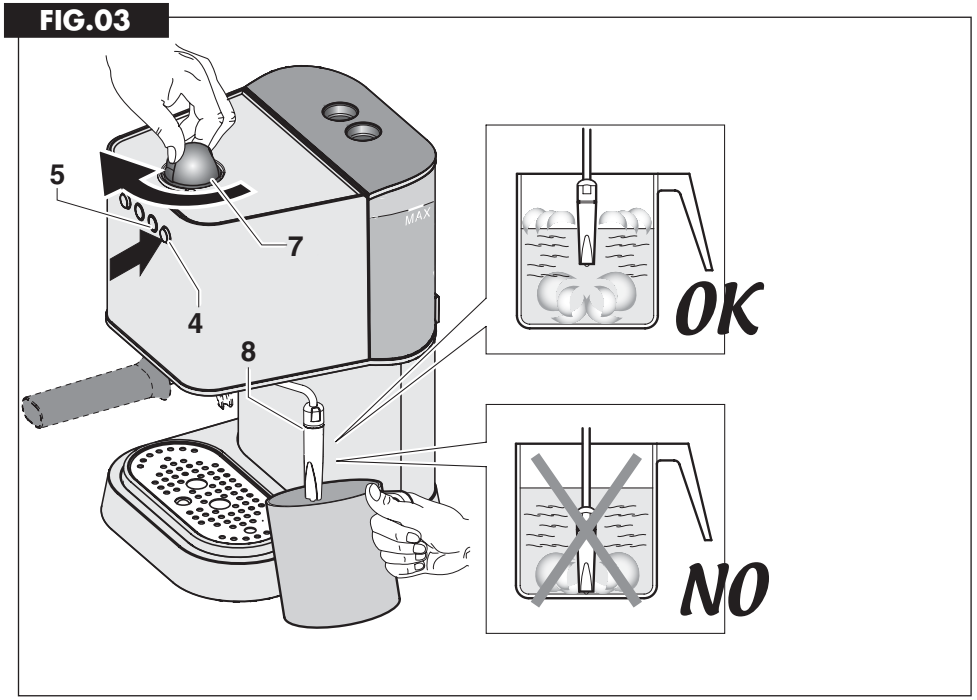


FIG.03



GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
GAGGIA S.p.a. hält das Recht alle notwendigen Aenderungen durchzuführen.
GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.
GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.
GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor alle nodig geachte wijzigingen aan te brengen.
A GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificações consideradas necessárias.

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. 02 94 99 31
Fax 02 94 70 888
Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it

GAGGIA

COD. 4332073000 - Rev. 00

Congratulations on your wise choice!

As the proud owner of the Gaggia machine, you can now experience the taste of a delicious cup of espresso or cappuccino in the comfort of your own home.

Espresso coffee, originally created in Italy, is made by rapidly forcing water that has been heated to the correct brewing temperature, through a special finely ground coffee.

The heart of the espresso machine is a precision engineered pump.

The pump and water flow is easily controlled with just a flick of the switch.

⚠ CAUTION:

This appliance is for household use

Any repairs or servicing operations, with the exception of normal cleaning and maintenance operations must be undertaken by an authorized service centre.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the plate agrees with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scouring powders or hard implements.
5. To avoid your machine scaling up, use purified or bottled water.
6. Do not immerse base in water.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this packaging referring to this product before operating or using this appliance.

2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event of appliance faults or damages. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.

7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

8 Do not use outdoors.

9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11 Always turn appliance to "**Off**", then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to "**Off**", then remove plug from wall outlet.

12 Do not use appliance for other than intended household use.

13 Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Description of parts:

FIG. 01

1 Main switch
2 Hot water/brew switch (pump)
3 On/off light
4 Steam switch (temperature)
5 Correct temperature light
6 Removable water tank
7 Steam/hot water knob
8 Turbo frother steam nozzle (removeable)
9 Filterholder
10 1 cup filter (or coffee pod)
11 2 cup filter
12 Basin (removable)
13 "Perfect crema" device (OPTION)
14 Brewing head
15 Filterholder gasket
16 Shower disc holder
17 Shower disc
18 Tamper
19 Power cable and plug
20 Measuring spoon
21 Delivery spout
22 Tank cover
23 Grid (removable)
24 Cappuccino maker kit (OPTION)
25 Overflowing protection hole
26 Level indicator for the basin

Instructions for the power supply cord

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C If a long extension cord is used:
1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

Preparation:

1. Remove the water tank cover (22) and fill with cold water to the MAX line indicated on tank (6). See FIG. 2.

N.B.: *Near the word MAX on the tank there is the overflowing safety hole (25) in case of tank overfilling.*

The water tank can also be removed, after removing the tank cover (22) using the handle.

Re-install tank with water and cover (22).

2. Insert plug (19) into a suitable wall outlet (see point 1 under "Caution").

3. Turn the power switch (1) to "**On**". The on/off light (3) will switch on.

Make certain that the hot water/coffee switch (2) and that the steam switch (4) are in the "**Off**" position.

Starting up

This procedure fills the water boiler with fresh water.
This should be done whenever the machine is switched on.
This machine, featuring a pump to brew coffee, is equipped with a self-priming system. Place an empty cup under the brewing head (14), do not insert filter holder and press hot water/coffee switch (2) (pos. "**On**").
You will hear the sound of the operating pump and after few seconds, water will start to escape from the brewing head (14).

Once cup is filled, set coffee switch (2) onto pos "**Off**".

The Gaggia machine is now ready to be used.

NOTE: *It may happen that the self-priming feature of the pump fails to work temporarily due to an air lock.*

In this case water does not flow from brewing head (14), and the following procedure should be followed:

a) Place a small frothing pitcher or mug under the steam nozzle (8).

b) Turn the steam knob (7) counter-clockwise to open the steam/hot water valve, and turn the steam switch (4) and the hot water/brew (2) to **"On"** to activate the pump.

c) Alter a few seconds, a steady stream of water will emerge from the steam nozzle.Allow about one cup of water to fill the pitcher. Shut the steam/hot water valve and turn hot water/brew switch and the steam switch (4) to "**Off**".

The Gaggia machine is now ready to be used.

d) **NOTE**: *The temperature ready-light (5) will automatically flash as the machine boiler heats.*

After switching on the machine for the first coffee, wait 6 minutes until the machine has fully heated up, while for all subsequent coffees the machine will be ready to use.

Another feature of the machine is the "no-drip system", eliminating most of dripping from brewing head (14). After coffee brewing, however, a little dripping may occur due to wet coffee grinds in the filter-holder.

Caution: *Never operate pump without water in machine as damage to the pump may occur.Damage of pump run without water is not covered by warranty.*

Important to know.....

1. The taste of your coffee depends on the characteristics of the beans from which it is made, the type of bean, where it was grown and processed. The coffee beans that are roasted for a longer period of time and at higher temperatures will be much darker in colour.Darker beans will produce a richer cup of coffee than the lightly-roasted beans.
2. A variety of dark roasts are available from which you can choose to brew your espresso. Each of these roasts is a blend of coffee beans that are roasted at a specific temperature producing a specific type of flavour. There are decaffeinated beans that have up to 98% of the caffeine content removed. The next time you purchase coffee for your espresso maker, experiment with one of the many kinds of coffee being sold. You may just find that it tastes better than the blend you have been using.
3. A fine "espresso grind" for pump-driven machines must be used. Be sure to ask for this when buying coffee or when having beans ground. Do not use a blade-type grinder because it makes too much coffee dust and produces an irregular grind.
4. The mark of real espresso is its dark color, rich taste and the light brown, natural froth called "crema" in Italian.
5. Cappuccino is simply a combination of espresso and hot, frothy milk.Cappuccino is usually topped with cinnamon, nutmeg or cocoa powder.
6. Espresso Coffee should be served immediately after it is made.
7. Espresso is served in 2 to 2 ½ oz. demitasse cups. A 4 or 6 oz. cup or glass is used for cappuccino
8. Ideally, coffee beans should be ground immediately before using. Remember, it must be an "espresso grind" for pump-driven espresso machines.
9. It's best to store ground coffee or beans in an airtight container in the freezer of your refrigerator. Ground coffee tends to absorb food odours.

How to make a good Espresso coffee:

1 Follow the procedure described under "**Preparation**".

2 Select the correct filter basket (10 or 11) and insert it in the filter holder (9).
Use the small filter for 1 cup and the large filter for 2 cups of espresso.
Then insert the filter holder (9) into the brewing head (11) to warm-up

3 Wait until the machine has reached the correct temperature with filter holder inserted (heating time of about 6 minutes).
Use this time to set table, prepare cups, coffee, milk, etc

4 After the warm-up period, remove the warm filter-holder (9) from the brewing head and fill with correctly ground espresso coffee using the measuring spoon provided.
Place one level measure of coffee in basket for each cup of espresso. Do not overfill. Gently tamp down coffee with the tamper (18) provided. Do not compress too firmly.

5 Clean any excess coffee from the rim of filter holder (9). Insert filter holder into brew head by holding handle approximately 45 degrees to the left as you face machine. When properly aligned,move handle firmly to the right to lock into position.
The handle should point to the front of the machine or slightly to the right.

6 Place one or two espresso cups on the drip plate to line up with the spouts of the filter holder. Depress hot water/brew switch (2) to pos. "**On**". Espresso will start to flow into cups.

7 When cups are 3/4 full, release brew switch to "**Off**". The more water you allow to flow, the weaker the coffee. When properly made, the espresso will have a light brown foam "crema" floating on the top.
If not, refer to **"In the event of faulty function"**.

8 Remove cups and serve.

9 To make more espresso, carefully and slowly remove the filter holder by moving handle to the left. Be careful as hot water will be on top of the coffee grinds in the holder. Some water will continue to drip from brewing head as filter holder is removed. That is normal and due to the pump pressure in the system. Knock out used coffee grinds from filter. For more espresso repeat steps 4 to 8 above

OPTIONAL

"Perfect crema" device (13)

To ensure the optimum function of the "Perfect cream" device, insert the frothing jet device into the filter holder.

We recommend that the "Perfect cream" device be cleaned on a daily basis, before use, in order to prevent any blockage of the delivery holes. A pin may be used to clean out the hole.

Even if the type of coffee grinding is not correct the use of the "Perfect cream" device will produce the typical creamy froth of an espresso coffee.

N.B.: *Only use the "perfect cream device with a large 2-cup filter.*

Preparing cappuccino:

When preparing to make a cappuccino, have all of the ingredients at hand as well as a frothing pitcher (or mug) halffilled with skimmed or low-fat milk and cups that are larger (6 oz.) than those used for espresso.

Frothing Milk:

The higher the fat content in the milk the denser the froth will be. The Turbo-Frother (8) or the cappuccino maker pos.24 will give you all the froth required but don't let milk come to a boil.

It may require two or three attempts to "become an expert" but you will be successful at frothing milk if you give it a chance. Swivel the Turbo-Frother steam nozzle (or milk frother) slightly outward so that you can get the frothing pitcher under the nozzle without knocking the base of the machine.

Turbo frother steam nozzle version:

Steam can be used to froth the milk for cappuccinos and also to heat beverages.

Caution! *Scalding hazard! Splashing may occur at the start – scalding hazard! The hot water nozzle and pipe can reach high temperatures: avoid touching it directly with your hands.*

1 Make espresso (in a large cups) as described above

2 With the machine ready to deliver coffee, convey the pipe over the drip tray (12), open the "Hot water/steam" tap knob (7) for a few seconds so to let the remaining water come out of the steam pipe; after a few seconds only steam will come out.

3 Close the steam/hot water tap knob(7).

4 Position steam switch (4) to "**On**".

5 After 15 to 20 seconds or, when temperature ready-light (5) goes on, place the frothing pitcher halffilled with low-fat milk under Turbo Frother steam nozzle so that tip is just under the surface of the milk. See Fig.03.

6 Slowly turn steam valve knob (7) counter clockwise to release steam.

IMPORTANT. *The more you turn the knob, the greater the steam pressure for frothing.*

N.B.: *Dispensing should not exceed 60 seconds.*

7 Move pitcher in circular motion keeping the tip of steam nozzle just under surface of milk as it begins to froth. Do not let milk come to a boil since it will not froth.

8 When you have made enough froth,turn steam knob clockwise to shut off steam and remove pitcher. Put steam switch (4) to pos. "**Off**".

9 Spoon the froth onto the espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa and nutmeg. Serve.

10 **NOTE:** *If you want to make more espresso immediately after steaming milk, the machine boiler must be refilled with water and temperature brought down to a brewing temperature. Otherwise, espresso may taste "burned".*

To do this: place an empty cup on drip plate.

Do not insert filter holder. Turn hot water/brew switch (4) to "**On**" letting cup fill with water. Turn brew switch "**Off**". You many now proceed to make more espresso.

Making hot water:

1. Follow the procedure described under "**Preparation**".
2. Turn the power switch (1) to "**On**".
3. Allow about 6 minutes for the machine to reach its proper operating temperature.
4. Place a pitcher under the steam nozzle (8).
5 Slowly turn the steam knob (7) anticlockwise so that the hot water and put the hot water/brew switches (2) and the steam switch (4) to "**On**" can be released.

N.B.: *Dispensing should not exceed 60 seconds.*

6 Once the desired quantity of hot water is obtained, turn the steam knob clockwise and put the hot water/brew switches (2) and the steam switch (4) to "**Off**" to stop the water release.

7 **NOTE:** *If you want to make espresso immediately after making hot water, the temperature of the machine boiler must be brought down to a brewing temperature. Otherwise, espresso may taste "burned".*

To do this: place an empty cup on drip plate. Do not insert filter holder. Put the hot water/brew switches (2) and the steam switch (4) to "**On**", letting cup fill with water. Turn brew switch "**Off**".

You may now proceed to make espresso.

Keeping it clean:

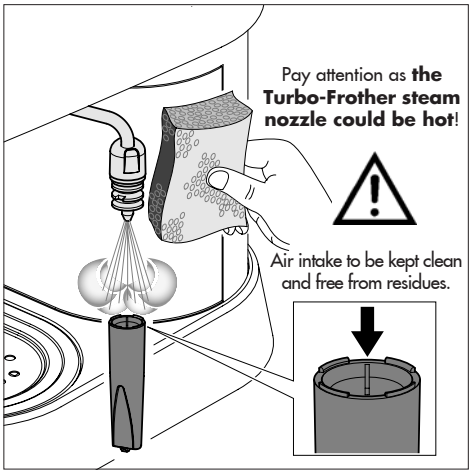
1 **IMPORTANT:** the steam nozzle should be cleaned after each use in order to avoid build up of milk deposits that are very difficult to clean. Cleaning is made easy as can be seen in the DESCRIPTION OF PARTS. The outer part of nozzle can be removed by pulling downward.

The outside of the steam pipe can be cleaned with a damp cloth.

The steam jet is cleaned by running a shot of steam through it.

The hole in the steam nozzle must be kept open. A needle may be used.

2 Clean filter holder and filter in warm water after use.



3 Wipe body of machine with a damp cloth as required.

4 Remove basin and grid (12, 23) and rinse with water. Do not use abrasive substances.

5 Clean the seal (15) inside of the brewing head (14) and keep it clean.

6 The shower disc (17) should be unscrewed and cleaned periodically depending on frequency of use.

7 If the machine is not used for a long period of time, discharge the water from the boiler by turning the steam knob clockwise (25), and put the hot water/coffee switch on "**On**". Let a quantity of water equal to two cappuccino cups come out of the frother. Close the steam knob (25) and put the hot water/coffee and the steam switch on "**Off**". Turn off the machine.

Never operate pump unless there is water in tank.

8 **NOTE:** It is very normal for an espresso machine to emit steam and drip occasionally as the water pressure changes during use.

Be certain to empty drip tray (12) as required.

Descaling:

In hard water areas, minerals found in the water will accumulate and affect operation of the unit.

Approximately every two months (this can vary depending on use and water condition), clean the machine with Gaggia descaler (in which case follow the instructions on the packet).

Remove shower disc (17) and clean.

Pour solution into tank and turn on pump for 15 seconds. Allow solution to flow through brewing head and steam nozzle for several seconds. Wait 20 minutes, then repeat. process until solution has been run through.

Rinse machine thoroughly by running plain cold water through machine. Replace shower disc (17).

NOTE: Product failure due to scale accumulation is not covered by warranty. No other servicing should be attempted by the user. Use "Gaggia cleaner" for best results.

In the event of faulty function

Problem:	***Check to ensure against the following:***
Coffee does not flow.	*Water is in tank.* *Filter basket clogged because coffee is too fine or compressed too firmly.* *Shower disc requires cleaning.*
Coffee flows too quickly.	*Coffee is ground too coarsely.* *Coffee is not pressed down with tamper.*
Pump makes loud noise.	*No water in tank.* *Pump not primed.* *Coffee is ground too coarsely.*
Water leaking excessively from filter holder.	*Filter holder not properly inserted in brew head.* *Gasket in brewing head dirty or worn.* *Coffee grinds not cleaned off the rim of filter holder.*
Espresso has little creamy froth.	*Coffee is ground too coarsely.* *Coffee is not pressed down with tamper.* *Coffee is too old or dried out.*
Espresso is too cold.	*Machine is not warmed up (6 min).* *Coffee is ground too coarsely.*
Not enough milk froth.	*Steam nozzle and/or air intake hole clogged.* *Milk is too hot.*

Félicitations pour votre choix.

Grâce à cette machine Gaggia, vous pouvez maintenant déguster chez vous le véritable espresso ou cappuccino à l'arôme inimitable.

Le café espresso nous vient d'Italie.

Il s'obtient en faisant passer rapidement de l'eau sous pression, chauffée à la bonne température, à travers un café spécial moulu très fin.

Le secret de la machine Gaggia est sa pompe d'une grande précision technique.

Cette pompe et l'écoulement de l'eau se commandent par un simple interrupteur.

⚠ PRECAUTIONS:

Cette machine est réservée à un usage domestique.

Toute intervention d'assistance ou de réparation, exception faite des opérations de nettoyage et d'entretien courant, devra être effectuée par un Centre d'assistance agréé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir, mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.
6. Ne pas plonger la base dans l'eau.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est ⚠ important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts-circuits et les accidents corporels:

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information sur l'emballage, avant de mettre la machine en marche.

2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine.

3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou tout autre liquide.

4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.

6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confier votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.

7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problémes.

8 Ne pas utiliser à l'extérieur.

9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.

11 Mettre toujours l'appareil en position "**Arrêt**" avant de le brancher. Mettre également tous les interrupteurs à "**Arrêt**" avant de le débrancher.

12 Usage domestique uniquement.

13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Légende du diagramme

FIG. 01

1 Interrupteur principal
2 Interrupteur eau chaude/café
3 Voyant d'allumage
4 Interrupteur vapeur (température)
5 Voyant température correcte
6 Réservoir
7 Bouton vapeur/eau chaude
8 Bec à vapeur Turbo (amovible)
9 Porte-filtre
10 Filtre (1 tasse ou portion de café)
11 Filtre 2 tasses
12 Bassin (extractible)
13 Dispositif "Mousse parfaite" (OPTION)
14 Élément percolateur
15 Joint d'étanchéité
16 Logement du distributeur
17 Distributeur
18 Tampon
19 Cordon électrique et prise
20 Mesure
21 Bec de distribution
22 Couvercle du réservoir
23 Grille (extractible)
24 Kit Préparation Cappuccino (OPTION)
25 Trou anti-débordement
26 Indicateur de plein cuvette

Instructions sur le cordon electrique

A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
C Si on utilise une rallonge, vérifier
1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

Préparation de la machine à Espresso

1. Otez le couvercle du réservoir (22) et versez de l'eau froide jusqu'à la ligne MAX (6). Voir FIG.2.

N.B.: *Près du mot MAX sur le réservoir se trouve le trou de sécurité anti-débordement (25) en cas de remplissage excessif du réservoir.*

Le réservoir de l'eau peut aussi être enlevé, après avoir enlevé le couvercle du réservoir (22) au moyen de la poignée.

Repositionner le réservoir avec l'eau et le couvercle (22).

2. Branchez le cordon d'alimentation (19) à une prise électrique appropriée (voir «Précaution» point 1)
3. Actionnez l'interrupteur principal (1) sur la pos. "**Marche**". Le voyant d'allumage (3) s'allumera.

Vérifiez que l'interrupteur eau chaude/café (2) et l'interrupteur vapeur (4) sont on position "**Arrêt**".

Mise en service

Il s'agit de préparer la pompe et de remplir la chaudière avec de l'eau fraîche.

On doit effectuer cette opération lorsqu'on met la machine en service et chaque fois qu'elle n'a pas servi depuis un certain temps.

Cette machine utilisant une pompe pour la distribution du café, est

équipée d'un système autoamorçant. Placer une tasse vide sous l'élément percolateur sans insérer le porte filtre et appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (2) sur la pos."**Marche**".

Il est alors possible d'entendre le bruit de la pompe activée; après quelques secondes, l'eau commence à descendre du groupe de distribution (14).

Laisser la tasse se remplir puis remettre l'interrupteur café (2) sur la position "**Arrêt** ".

La machine Gaggia est maintenant prête.

REMARQUE: Il est possible que l'amorçage automatique de la pompe ne fonctionne pas momentanément, à cause de la «bulle d'air».

Au cas où l'eau ne descendrait pas de l'élément percolateur:

a) Placez un petit pot à lait ou une tasse sous le bec à vapeur Turbo (8).

b) Tournez le bouton (7) au sommet de l'appareil dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour ouvrir la valve vapeur/eau chaude et actionnez l'interrupteur vapeur (4) et l'interrupteur café/eau chaude jusqu'à la position "**Marche**" pour activer la pompe.

c) Au bout de quelques secondes, un jet d'eau régulier sortira du bec à vapeur. Laissez couler environ une tasse d'eau. Puis fermez la valve vapeur/eau chaude et fermez l'interrupteur café/ eau chaude et l'interrupteur vapeur (4) sur la position "**Arrêt** ".

La machine Gaggia est maintenant prête.

d) **NOTE**: Le voyant de température (5) clignote pendant que l'eau chauffe. Il s'allume automatiquement lorsqu'elle a atteint la bonne température pour le café (et la vapeur). Après avoir allumé la machine, pour obtenir le premier café, attendez environ 6 minutes pour un chauffage idéal, alors que pour les suivants, la machine sera toujours prête.

La machine se caractérise également par le système antigoutte qui élimine la plupart du liquide s'égouttant du groupe de distribution (14). Lorsque le café s'est écoulé, il peut se produire un léger égouttement à cause du marc de café mouillé contenu dans le portefiltre.

ATTENTION: Ne jamais mettre la machine en marche lorsque le réservoir est vide, afin d'éviter d'endommager la pompe. Une utilisation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.

Ce qu'il faut savoir.....

1 Le goût de votre café dépend du type de café que vous utilisez, du grain, du pays d'origine et du traitement qu'il a subi.Le goût caractéristique d'un café est dû à plusieurs facteurs, mais sa saveur et son arôme sont le résultat de la torréfaction. Les grains de café qui subissent une plus longue torréfaction, à la température plus élevée, sont beaucoup plus foncés. Ils donnent un café à la saveur plus prononcée que les cafés légèrement torréfiés.

2 On trouve sur le marché différents cafés noirs qui conviennent pour l'espresso. Chacun de ces cafés est un mélange de différents types de café, torréfiés à une certaine température, pour obtenir une saveur particulière.
On trouve également le café décaféiné, dont 98% de la caféine a été enlevée. La prochaine fois que vous achèterez du café pour votre machine à espresso, essayez une nouvelle variété. Vous découvrirez peut-être qu'elle est meilleure que celle que vous utilisez actuellement.

3 Utilisez toujours du café à mouture «espresso» pour votre machine à pompe. N'oubliez pas de le préciser lorsque vous achetez votre café déjà moulu ou que vous le faites moudre. N'utiliser pas un moulin à café à lame, car il donne une mouture irrégulière.

4 Le cafè espresso se distingue à sa couleur foncée, à sa saveur riche et à fine mousse brune qui se forme à sa surface et que les Italiens appellent «crema»

5. Le cappuccino est simplement une combinaison d'espresso et de lait chaud en mousse. On recommande de mettre moitié espresso, moitié lait. Habituellement, on le saupoudre de cannelle, de muscade ou de cacao.

6 L'espresso doit être servi dès qu'il est prêt.

7 L'espresso se sert dans des petites tasses de 2 à 2 ½ onces. Le cappuccino dans des tasses ou des verres de 5 à 8 onces.

8 L'idéal serait de moudre le café juste avant de faire l'espresso. Ne pas oublier que les machines à pompe demande une mouture spéciale «espresso».

9 Le café moulu ou en grain doit être conservé dans un bocal étanche dans la partie congélateur de votre réfrigérateur. Le café moulu prend rapidement le goût des aliments.

Préparation de l'espresso

1 Effectuez les opérations décrites dans la "**Préparation**".
2 Choisissez le filtre approprié (10 ou 11) et placez-le dans le porte-filtre (9).
Le petit pour un tasse, le grand pour deux tasses. Introduisez ensuite le porte-filtre (9) dans l'élément percolateur pour le chauffer.
3 Attendez que la machine atteigne la température correcte avec la coupe porte-filtre insérée (temps de chauffage d'environ 6 minutes). Entre-temps, préparez les tasses, le café, le lait, etc.
4 Lorsqu'il est chaud, retirez le porte filtre (9) et remplissez le filtre de café moulu espresso avec la mesure fournie (1 mesure par tasse d'espresso).
Ne remplissez pas trop le filtre. Tassez légèrement le café avec le tampon fourni (18). Ne tassez pas trop.
5 Enlevez la poudre de café sur le bord du porte-filtre (9) et introduisez ce dernier dans l'élément percolateur, en tenant la poignée à un angle d'environ 45° vers la gauche lorsque vous faites face à l'appareil. Tournez la poignée vers la droite pour le verrouiller.
La poignée devrait être perpendiculaire à la machine ou légèrement à droite.
6 Placez une ou deux tasses à espresso sur la grille d'égouttoir en correspondance des deux orifices du porte-filtre.
Ouvrez l'interrupteur café/eau chaude (2) sur "**Marche**". Le café coulera directement dans les tasses.
7 Lorsque les tasses sont pleines au 3/4, fermez l'interrupteur sur la position "**Arrêt** ". Plus vous laissez couler d'eau, moins le café est fort. Un bon espresso est recouvert d'une fine crème brune.
Si ce n'est pas le cas, voyez la rubrique "**En cas de dysfonctionnement**".
8 Retirez les tasses et servez.
9 Pour faire d'autre espressos, retirez doucement le porte-filtre en amenant la poignée vers la gauche. Faites bien attention, car il reste souvent un peu d'eau chaude sur le marc de café dans le filtre. Il continuera aussi à couler un peu d'eau de l'élément percolateur lorsque vous retirerez le porte-filtre. Cela est normal et est dû à la pression créée par la pompe. Enlevez le marc de café du filtre et rincez. Reprenez les étapes de 4 à 8.

OPTIONAL

Dispositif "Mousse parfaite"(13)

Pour un fonctionnement optimal du Disque "mousse parfaite", insérez le brise-jet émulsionnant dans la coupe porte-filtre.
Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le Disque "mousse parfaite" avant toute utilisation, afin d'éviter que l'orifice de passage ne s'obstrue. Si nécessaire, utiliser une épingle pour déboucher l'orifice.
Lorsque la mouture du café n'est pas correcte, l'utilisation du disque "mousse parfaite" produira la mousse caractéristique de l'espresso.
N.B.: Utiliser uniquement le Disque "mousse parfaite" pour le grand filtre à deux tasses

Préparation du cappuccino

Lorsque vous vous préparez à faire des cappuccinos, réunissez d'abord tout les ingrédients, ainsi qu'un pichet à lait (ou une chope) rempli à moitié de lait écrémé ou partiellement écrémé et des tasses plus grandes (6 oz) que celles utilisées pour l'espresso.

Faire mousser le lait

La densité de la mousse dépend du contenu de matières graisses du lait. Le bec à vapeur Turbo (8) (ou le dispositif de préparation cappuccino pos.24) vous donnera autant de mousse que vous le désirez, mais ne laissez pas bouillir le lait.

Il vous faudra peut-être deux ou trois essais avant de devenir un "expert", mais vous n'aurez aucun problème à faire mousser le lait si vous vous y prenez comme il faut.

Déplacez un peu le bec à vapeur vers l'extérieur de façon (ou le monte-lait) à pouvoir l'introduire dans le pichet sans qu'il touche la base de la machine.

Version bec à vapeur Turbo

Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser le lait de votre cappuccino, mais vous pouvez également l'utiliser pour chauffer vos boissons.

Attention! *Risques de brûlures! Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine. Le conduit de distribution d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.*

1 Faites de l'espresso (dans des grandes tasses) selon la méthode décrite plus haut.

2 Avec la machine prête pour distribuer le café, dirigez le tube vapeur sur la grille d'égouttoir (12), ouvrez la poignée robinet (7) "Eau chaude/vapeur" pour quelques instants pour laisser sortir toute eau résidue du tube vapeur; après quelques instants uniquement de la vapeur va sortir.

3 Fermez la poignée robinet vapeur/eau chaude (7).

4 Actionnez l'interrupteur vapeur (4) sur "**Marche**".

5 Attendre 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce que le voyant de température correcte atteinte (5) s'allume. Placez alors le pichet à lait rempli à moitié sous le bec à vapeur. Voir fig.03.

6 Tournez lentement le bouton de la valve (7) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.
IMPORTANT: plus vous tournez le bouton, plus le jet de vapeur est fort.
N.B.: Une distribution maximim de 60 secondes est conseillée.

7 Déplacez le pichet en maintenant l'embout juste au-dessous de la surface du lait qui commence à mousser. Ne laissez pas bouillir le lait.

8 Lorsque vous avez suffisamment de mousse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter le jet de vapeur et retirez le pichet. Fermez l'interrupteur vapeur (4) sur "**Arrêt** ".

9 Déposez la mousse sur chaque espresso. Saupoudrez chaque cappuccino d'un peu de cannelle, de cacao, de muscade ou de chocolat râpé. Servez.

10 **NOTE**: Si vous voulez faire d'autres espressos tout de suite après avoir fait mousser le lait, vous devez d'abord remplir la chaudière et faire baisser la température pour la percolation du café. Sinon, votre espresso aura un goût de brûlé.

Placez une tasse sur la grille d'égouttoir. N'insérez pas le porte-filtre. Actionnez l'interrupteur café/eau chaude (2) et faites couler une tasse d'eau. Fermez l'interrupteur. Vous pouvez maintenant faire d'autres espressos.

Preparations de l'eau chaude

1 Suivre les instructions décrites dans le chapitre "**Préparation**".

2 Mettre l'interrupteur principal (1) en position "**Marche**".

3 Attendre 6 minutes, le temps que la machine atteigne la température nécessaire.

4 Placer un pot sous le robinet à vapeur (8).

5 Tourner lentement le bouton vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et positionner les interrupteurs eau chaude/café (2) et l'interrupteur vapeur (4) sur "**Marche**" pour permettre la distribution de l'eau chaude.
N.B.: Une distribution maximim de 60 secondes est conseillée.

6 Une fois obtenue la quantité désirée d'eau chaude, tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et positionner les interrupteurs eau chaude/café (2) et l'interrupteur vapeur (4) sur "**Arrêt** " pour interrompre la distribution d'eau.
Enlever le pot.

7 **N.B**.: Si l'on désire préparer le café immédiatement après avoir versé l'eau chaude, porter la température de la chaudière de la machine à la température nécessaire pour la préparation du café.
On évitera ainsi le désagréable goût de «brûlé» que risquerait de prendre le café.

Placer une tasse vide sur la grille recueillant d'eau, mais ne pas insérer le porte-filtre.

Positionner les interrupteurs eau chaude/café (2) et l'interrupteur vapeur (4) sur "**Marche**". Laisser la tasse se remplir d'eau. Puis mettre l'interrupteur café en position "**Arrêt** ". On peut ensuite procéder à la préparation du café

Instructions de nettoyage

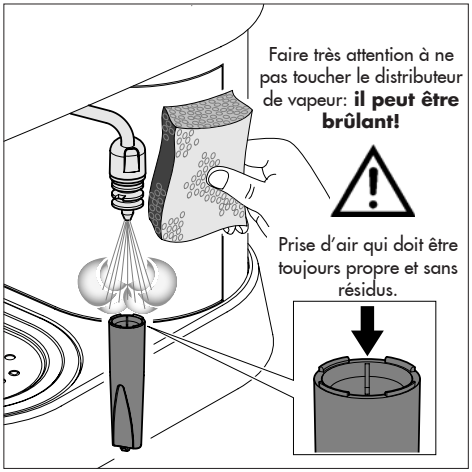
1 **IMPORTANT :** Nettoyer le gicleur de la vapeur après l'avoir immergé dans du lait afin d'éviter d'obstruer le gicleur et l'orifice de prise d'air et afin d'éviter également que les dépôts de lait extérieurs ne durcissent. Pour faciliter l'opération de nettoyage, comme indiqué à la rubrique "DESCRIPTION", la partie externe du gicleur est facilement démontable, en tirant vers le bas.

Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extrémité du gicleur et ouvrir le robinet de distribution de la vapeur.

Laisser s'échapper la vapeur pendant une ou deux secondes afin de libérer le gicleur.

Nettoyer l'extérieur du gicleur de la vapeur. Utiliser, si nécessaire, une aiguille afin de nettoyer l'orifice du jet de vapeur.

2 Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau tiède après chaque utilisation.


Faire très attention à ne pas toucher le distributeur de vapeur: **il peut être brûlant!**
Prise d'air qui doit être toujours propre et sans résidus.

3 Utilisez au besoin un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine.

4 Enlever le bassin et la grille (12, 23) et rincer ces derniers à l'eau. Ne pas utiliser d'abrasifs.

5 Nettoyer le joint (15) à l'intérieur du groupe percolateur (14). Veiller à ce qu'elle soit toujours propre.

6 De temps en temps, il faut dévisser le distributeur (17) et le nettoyer. Cela dépendra de la fréquence d'utilisation de la machine.

7 Si la machine n'est pas utilisée pour longtemps, déchargez l'eau de la chaudière en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée vapeur (25), en positionnant sur "**Marche**" l'interrupteur eau chaude/café et l'interrupteur vapeur. Laissez sortir du bec à vapeur une quantité d'eau égale à deux tasses à cappuccino. Fermez la poignée vapeur (25) et positionnez sur "**Arrêt** " l'interrupteur eau chaude/café et l'interrupteur vapeur. Arrêtez la machine. Ne faites jamais marcher la pompe s'il n'y a pas d'eau dans la machine.

8 **NOTE**: Il est tout à fait normal qu'un peu d'eau ou de vapeur s'échappe de temps en temps d'une machine à espresso, car la pression change en cours d'utilisation.

N'oubliez pas de vider la cuvette.

Détartrage

Dans les régions où l'eau est dure, elle contient des minéraux qui s'accumulent dans la machine et nuisent à son fonctionnement.

Environ tous les deux mois (cela varie selon l'eau et la fréquence d'utilisation), nettoyer la machine avec le détartrant Gaggia (suivez les instructions).

Enlevez le distributeur (17) et nettoyez-le.

Versez la solution dans le réservoir et faites marcher la pompe pendant 15 secondes.

Laissez la solution couler par l'élément percolateur ainsi que le bec à vapeur pendant

quelques secondes. Attendez 20 minutes et refaites la même opération.

Recommencez jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Rincez alors la machine en faisant circuler de l'eau pure.

Remettez le distributeur (17) en place.

NOTE: les défectuosités dues au tartre ne sont pas couvertes par la garantie. L'usager ne doit effectuer aucun autre entretien.

Pour de meilleurs résultats, utilisez le détartrant Gaggia.

En cas de dysfonctionnement

Problème:	***Contrôler :***
Le café ne coule pas	*Réservoir vide.* *Filtre bouché parce que le café est moulu trop fin ouest trop tassé.* *Le distributeur a besoin d'être nettoyé.*
Le café coule trop vite.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.*
La pompe fait beaucoup de bruit.	*Réservoir vide.* *Pompe désarmorcée.* *Café moulu trop gros.*
Beaucoup d'eau coule du porte-filtre.	*Porte-filtre mal verrouillé dans l'élément percolateur.* *Joint de l'élément percolateur sale ou usé.* *Poudre de café sur le bord du porte-filtre.*
Il n'y a presque pas de mousse à la surface de l'espresso.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.* *Café trop vieux ou desséché.*
L'espresso n'est pas assez chaud.	*La machine n'a pas eu le temps de chauffer.* *Le café passe trop vite – café moulu trop gros.*
Le lait mousse mal.	*Le bec à vapeur et/ou la prise d'air sont bouchés.* *Le lait est trop chaud.*

GAGGIA®

Istruzioni per il trattamento a fine vita
Instructions for end-of-life disposal treatment
Hinweise für die Behandlung bei Außerbetriebnahme
Instructions pour le traitement de fin de vie utile
Instrucciones para el tratamiento al final de vida útil
Instruções para o tratamento em fim de vida útil
Instructies voor de behandeling aan het einde van de levensduur

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo apposto sull' apparecchiatura o sulla confezione indica che l' apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure puo' essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un' apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en aisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Este producto cumple con la Directiva EU2002/96/EC.

El simbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.